

**LOIRE**  
TOURISME



Vacances à la ferme

**LA LOIRE ALTITUDE!**

EN AUVERGNE RHÔNE-ALPES



## DORMEZ À LA FERME

et vivez un séjour authentique dans la Loire !

Envie de nature, de convivialité et de découvertes gourmandes ? La Loire vous ouvre les portes de ses **hébergements à la ferme**. Nichés au cœur de fermes en activité, ils vous plongent dans l'authenticité du monde rural. **Chambres d'hôtes chaleureuses, gîtes confortables, hébergements de groupe conviviaux**, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies.

Laissez-vous séduire par le **charme des bâtisses de caractère**, en pierre ou en bois, qui témoignent du riche patrimoine architectural de la Loire.



© Gîtes de France Loire

## VACANCES À LA FERME DANS LA LOIRE

Une invitation à découvrir des **offres thématiques** uniques proposées par les réseaux **Accueil Paysan** et **Bienvenue à ferme**. Les **agriculteurs** impliqués dans la démarche s'engagent à vous offrir des séjours **authentiques et responsables**. En sélectionnant ces fermes, vous soutenez des **producteurs locaux passionnés**, qui vous accueillent dans des **cadres soignés** tout en vous faisant découvrir des **produits fermiers de qualité**. Profitez d'une **immersion totale** dans un environnement naturel préservé pour une expérience de vacances à la fois conviviale et enrichissante !



© Ferme auberge La Petite Poule Rousse



## MANGEZ DANS UNE FERME AUBERGE

et régalez-vous avec des produits locaux.

Laissez-vous tenter par une cuisine traditionnelle et généreuse, préparée avec passion à partir des produits de la ferme. Ici, tout est fait maison, du potager à l'assiette !

Au menu ? Poulet rôti fermier, râpée croustillante, charcuterie maison, fromages de chèvre affinés, sans oublier les douceurs du verger. Des recettes gourmandes, inspirées des traditions locales et sublimes par la fraîcheur des ingrédients.

Un moment au plus près de la nature et des savoir-faire paysans !



## FAITES VOTRE MARCHÉ À LA FERME et découvrez le meilleur du terroir !

Rien de tel qu'un marché à la ferme pour déguster des produits cultivés et transformés directement sur place. Le panier est varié et de qualité :

Charcuterie fermière, fromage, oeufs frais, yaourts maison, viandes, fruits, légumes, farines et bien plus encore... Chaque produit est le fruit d'un savoir-faire traditionnel et d'une agriculture respectueuse, garantissant fraîcheur et authenticité.

En sélectionnant ces produits, vous soutenez les fermes locales, un choix responsable pour une alimentation saine et gourmande.



## VISITEZ UNE FERME

et partagez une expérience familiale inoubliable !

Pour une sortie en famille alliant apprentissage et plaisir, rien de mieux qu'une **visite de ferme découverte ou pédagogique**. Ces fermes proposent des **activités immersives** et ludiques, idéales pour petits et grands. Découvrez les **secrets de la ruche** avec l'apiculteur, observez comment **le lait se transforme en glace**, et laissez vos enfants découvrir les **animaux de la ferme** : lapins, vaches, cochons et bien d'autres encore. Partez à l'aventure avec un **parcours pieds nus** pour retrouver les sensations de la nature, et explorez les **cultures en maraîchage biologique**. Une façon parfaite de se reconnecter à la nature et de découvrir les métiers de la ferme, tout en passant un moment inoubliable en famille. **Venez partager un moment de découverte et de joie au cœur de la ferme !**



© David Genestel



## Idée Recette



© Syndicat de la Fourme de Montbrison AOP

### Gaufres de Pommes de Terre à la Fourme de Montbrison

Pour 8 personnes ou 16 gaufres :

#### Pâte à gaufre

- 250 g de farine
- 3 œufs entiers
- 35 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- Sel

**300 g de pommes de terre en purée cuites sans sel**

**250 g de Fourme de Montbrison**

#### Recette

Confectionner la pâte à gaufre en mélangeant tous les ingrédients au fouet et ajouter le beurre fondu, réserver. Juste avant de cuire vos gaufres, mélanger les trois appareils (gaufre, purée, fourme de Montbrison râpée).

#### Astuce de cuisson

Bien laisser cuire la gaufre avant d'ouvrir le gaufrier.

Chef Jean-Pierre Tholoniât



LA LOIRE  
Saint-Étienne

### LA LOIRE EN AUVERGNE RHÔNE-ALPES, UNE DESTINATION FACILE D'ACCÈS

#### En train

À moins de 3 heures de Paris en TGV ou à 1 heure de Lyon, la SNCF propose des liaisons régulières vers la gare de Saint-Étienne Châteaucreux ou de Roanne.

#### En voiture

Par les grands axes routiers :  
A89, A72 et A47.

Retrouvez l'ensemble des  
offres Vacances à la Ferme sur  
**loiretourisme.com**

